

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN



2017 GRAUER BURGUNDER

HALBTROCKEN // GUTSWEIN

Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine aus dem Selztal. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, feines Essen oder eine gute Party. Braunewell // Grauer Burgunder halbtrocken ist gewachsen in den besten Lagen des Selztals. Der Wein vereint die Vorzüge von Kalkmergel, Tonmergel und Schwarzerde. Er stellt den Einstieg in unsere Burgunderwelt dar.



// **WEIN** Aromatischer, fruchtiger Grauer Burgunder. In der Nase fruchtige Anklänge, Aromen von reifen Pfirsich und frischem Apfel. Am Gaumen geprägt von der Gärungskohlensäure und reifer Birnenaromen mit ausgewogener Süße und langem Nachhall.



// **BODEN** Tonmergel, Kalkmergel und Schwarzerde



// **LESE** Die Trauben für diesen Wein stammen aus den verschiedenen Grauburgunderweinbergen in Essenheim. Sie wurden zwischen Ende September und Anfang Oktober von Hand gelesen.



// **ERTRAG** 70 hl/ha



// **AUSBAU** Gezügelte Vergärung im Edelstahltank und im großen Holzfass, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis März. Abfüllung im April 2018.



// **ESSENSEMPFEHLUNG** Schweinefleisch Süß-Sauer, auch etwas schärfer mit Curry oder Ingwer. Fischsuppen aller Art am Strand und zu Hause.



// **LAGERFÄHIGKEIT** bis mindestens 2023



// **TRINKTEMPERATUR** ca. 10-12°C



// **ANALYSEWERTE** Alkohol: 11,0 % vol. // Säure: 5,2 g/l // Restzucker: 9,0 g/l



// **ABFÜLLERDATEN** Abfüller Braunewell GbR // Am Römerberg 34 // 55270 Essenheim
Qualitätswein Rheinhessen // 0,75 L // enthält Sulfite
A.P.Nr. 4 353 035 003 18 // EAN Code 4260309950390